

## Cervelat Cordon-Bleu

Rezept von Beat Caduff aus dem Buch «Cervelat – Die Schweizer Nationalwurst»

### Zutaten für 4 Personen

4 Cervelats halbiert  
120 g reifer Gruyère  
4 Scheiben Kochschinken  
12 Scheiben Bündner Rohschinken  
etwas Mehl  
2 Eier  
200 g Paniermehl  
60 g Bratbutter  
50 g Butter

### Zubereitung:

Die Cervelats schälen und der Länge nach halbieren. Vier Gruyère Scheiben, etwas schmaler, als die Cervelats zuschneiden. Die Käsescheiben mit dem Kochschinken umwickeln und zwischen die Cervelats legen.

Jetzt die Cervelats mit den Rohschinkentranchen umwickeln und mit Mehl bestäuben. Danach durch das verquirlte Ei ziehen, im Paniermehl wenden und gut andrücken.

Die Rohlinge in Bratbutter langsam beidseitig anbraten. Die Butter dazugeben und im Backofen bei 160° unter ständigem Übergossen etwa 15 Minuten fertigaren.

\*\*\*

*Buchtipp: «Cervelat – Die Schweizer Nationalwurst»; Peter Krebs, Roth + Schmid, Beat Caduff, Heinz von Arx; 2015 erschienen im AS Verlag*